

Purée de pommes de terre, brocoli et échalotes avec un seul T

Comme je vous le disais il y a quelques semaines, je me suis réabonnée récemment au **magazine de cuisine Zeste**, en ayant comme objectif de faire au moins 3 ou 4 recettes à chaque numéro. Voici donc la 2ème recette que j'ai testée dans le magazine de février/mars : une **purée de brocoli, pommes de terre et échalotes**. Comme pour la recette des pancakes aux poireaux, j'ai fait une petite adaptation. Je n'ai volontairement pas mis de zestes de citron, je trouve que dans une recette salée, les **zestes de citron** gâchent souvent tout car ils sont bien trop forts en goût. Mais à part ce petit détail, vous pouvez refaire cette recette les yeux fermés, c'est tout simple et ca change de la **purée de pommes de terre** classique (super bonne soit dit en passant^^).

Au fait, petit coup de gueule orthographique du jour : ces derniers temps, je vois un peu partout le mot "Echalotte" écrit avec deux "T", sur des blogs, dans des magazines, même à la carte de restaurants... Je sais que parfois moi aussi je maltraite un peu la langue française, mais pitié, retenez au moins ça aujourd'hui : **échalote** ca prend un seul T ! Voilà c'est dit ! :-) Bon appétit !



Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre à purée
- 1 brocoli (environ 500 g)
- Du gros sel
- 2 échalotes
- 1 demi-citron jaune
- 20 g de beurre (10 g + 10 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 85 ml de lait (demi-écrémé pour ma part)
- Du sel et du poivre



Préparation :

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée (avec le gros sel) pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, coupez le brocoli en fleurettes (gardez donc uniquement les fleurs de brocoli en enlevant les pieds), rincez-le puis ajoutez-le dans la casserole au bout des 10 minutes de cuisson. Prolongez ensuite le temps pendant 7 minutes environ. Pensez à vérifier la cuisson en piquant les pommes de terre et le brocoli à l'aide d'un couteau. Tout doit être bien tendre.
3. Pendant la cuisson du brocoli, pelez et émincez très finement les échalotes puis pressez le demi-citron jaune pour en récupérer le jus.
4. Dans une casserole, faites chauffer 10 g de beurre avec la cuillère à soupe d'huile d'olive. Faites revenir les échalotes pendant 2 minutes puis ajoutez le jus du demi-citron.
5. Égouttez les pommes de terre et le brocoli cuit. A ce moment là, vous avez 2 solutions :
 - Ajoutez-les dans la casserole contenant les échalotes puis écrasez le tout à l'aide d'un presse-purée.
 - Versez les légumes dans un moulin à légumes, moulinez le tout, puis ajoutez la purée ainsi obtenue dans la casserole contenant les échalotes.
6. Une fois l'une de ces étapes réalisée, salez, poivrez, ajoutez les 10 g de beurre restant ainsi que le lait. Mélangez vivement pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse et servez bien chaud !

Le petit conseil de Nadoo : Si vous voulez une purée encore plus onctueuse, n'hésitez pas à ajouter encore un peu de lait et une noix de beurre supplémentaire.